classic digital Gourmet journal

Elektronische Zeitung des Internetportals www.gourmet-classic.de · Ausgabe 21 / August 2011

Urlaub & Freizeit

Bad Feilnbach

Ihr Moorheilbad und Natur-Heil-Dorf in Oberbayern

Bad Feilnbach — das bayerische Meran

Bad Feilnbach ist eine Gemeinde im oberbayerischen Landkreis Rosenheim am Fuße des Wendelsteins. Als bekanntes Moorheilbad wurde die Gemeinde bereits im Jahr 1973 mit dem Prädikat „Bad“ ausgezeichnet. Seit dem 19. Jahrhundert waren die Moorvorkommen die Grundlage für einen kontinuierlichen Ausbau der Kur- und Gesundheitseinrichtungen. Die anerkannten Heilerfolge des „schwarzen Goldes“ bei den verschiedensten Krankheiten waren die Basis für die Entwicklung zu einer bekannten Kur- und Fremdenverkehrsgemeinde. Aufgrund seiner waldreichen Umgebung und des milden Klimas wird Feilnbach auch das „Bayerische Meran“ genannt.

Äpfel, Schuhplattler und Schnaps

In Bad Feilnbach, zwischen Wendelstein und Chiemsee gelegen, gibt's über 50.000 Obstbäume. Das sehr milde Klima lässt das Kernobst hier prächtig gedeihen. Im Frühjahr erfreut sich das Auge an Milliarden von schönen Blüten, zur Erntezeit im Oktober erfreut sich der Gaumen an den Köstlichkeiten rund um die Frucht. Denn dann locken die kulinarischen Apfelwochen den Genießer in das Moorbad und Naturheildorf. Schmackhaftes Apfelbrot, Apfelkaramelcreme, aromatischer Apfelschnaps oder Apfelwein stehen auf der Speisenkarte der Bad Feilnbach'schen Gasthöfe. Vom 7. bis 9. Oktober 2011 findet hier heuer wieder der größte Apfelmarkt Bayerns statt, der bis zu 30.000 Besucher lockt.

Kletterausch in Bad Feilnbach
Weltweit erste „BoulderAlRea ®“

Das Bouldern — Klettern ohne Seil und Gurt an Felsen in Absprunghöhe — erfreut sich seit einigen Jahren einer immer größer werdenden Beliebtheit. Es ist unkompliziert und man kann seinen Sport spontan auch ohne Kletterpartner ausüben. Beim Bouldern kann sich jeder nach seiner eigenen Façon Griffe und Routen suchen und seine eigenen Grenzen ausloten. Bouldern ähnelt dabei dem Turnen oder der Akrobatik — nur eben am Fels. Neugierig? Dann sollte man sich nach Bad Feilnbach/ Oberbayern aufmachen.

(Fortsetzung nächste Seite)

+++ DER NOTIZBLOCK +++ (Teil 1)

+++ Im Hochhaus dinieren wie im 7. Himmel In den oberen Etagen des noch leerstehenden Büroturms Nextower am Palais Quartier eröffnet ein Pop-up-Restaurant. Nur fünf Wochen lang (vom 8. September bis zum 15. Oktober) können Frankfurter das Pret A Diner „The Tree House“ besuchen. Nach Voranmeldung.

+++ Sinzinger kocht künftig im „Le Faubourg“ Steffen Sinzinger (31) übernimmt die Küche der Brasserie Le Faubourg im Ho tel Concorde in Berlin. Der gebürtige Thüringer war zuvor Sous Chef im First Floor und im Shiro i Shiro. Sinzinger folgt Felix Petrucco, der das Hotel Concorde nach knapp zwei Monaten verlassen hat und nach Düsseldorf gehen wird. Petrucco arbeitete viele Jahre im Berliner Grand Hyatt als Küchenchef.

+++ Gusto fordert Testgebühren „Unabhängig, kritisch und kompetent“ — So wirbt der Restaurantführer „Gusto“. Drei Eigenschaften, die er selbst nun ad absurdum führt: „Gusto“ fordert nämlich künftig von den Gastronomen eine Pauschale von 195 Euro, wenn sie getestet werden wollen, um „die immensen Kosten in den Griff zu bekommen“.

+++ Philippe Rochat zieht sich zurück Philippe Rochat, Schweizer Koch-Legende, zieht sich zurück. Im April 2012 will er das Restaurant „L'Hôtel de Ville“ in Crissier bei Lausanne an seinen langjährigen Weggefährten Benoît Violier abgeben. Rochat, Träger des französischen Verdienstordens, wird seit 14 Jahren - ohne Unterbrechung - vom Michelin

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 1)

Urlaub & Freizeit

Bad Feilnbach — das bayerische Meran

Bad Feilnbach
Ihr Moorheilbad und
Natur-Heil-Dorf
in Oberbayern

Wer rastet, der rostet
Aktivurlaub im Moorbad und Natur-Heil-Dorf Bad Feilnbach

Mit den Viechern auf du und du: Urlaub auf einem Bauernhof — für Kinder etwas Tolles.

Radler oder Alsterwasser? Da geht die geografische Distanz auch sprachlich gesehen weit auseinander. Aber Tatsache ist, dass das Getränk Radler in Bayern erfunden wurde, denn dieser erfrischende Schluck wurde erstmals als Notiz bei Franz Xaver Kugler schriftlich erwähnt. Der bewirtschaftete eine Ausflugsgaststätte am Rande Münchens, die sehr stark von Fahrradfahrern, im Bayerischen „Radler“ genannt, besucht wurde. An einem Samstag im Juni 1922 drohte ihm aufgrund der großen Nachfrage das Bier auszugehen. In seiner Not mischte er das Bier zur Hälfte mit Zitronenlimonade und servierte es seinen Gästen als „Radlermaß“ mit dem Hinweis, dieses Getränk eigens für die Radfahrer erfunden zu haben, damit sie nicht schwankend nach Hause fahren müssten. Rasch wurde diese prickelnde Mischung unter dem Namen Radler bekannt und jenseits der Weißwurstgrenze setzte sich der Name Alsterwasser durch. Mit diesem Trunk kann man auch bei einer Radltour rund um Bad Feilnbach seinen Durst in einem der schattigen Biergärten löschen. Radelspaß für alle Leistungsklassen: Vom gemütlichen Gleiten auf dem ebenem Terrain blühender Obstwiesen über etwas anspruchsvollere Ausflüge ins Voralpenland bis zu schweißtreibenden Mountainbike-Touren hat Bad Feilnbach für alle Radler das passende Angebot. Insgesamt 150 Kilometer lang sind die Strecken, die auf all jene warten, die sich gesund strampeln wollen. Die schönsten Wege und Touren zeigen die Rad- und Freizeitkarten, welche die Kur- und Gästeinformation bereit hält. Ohne Drahtesel unterwegs? Kein Problem, denn Fahrräder gibt's im Ort zu leihen. Wer nicht so gerne vor sich hin rollt, für den bietet die Region ideale Wandermöglichkeiten - ob gemächlich in der Ebene oder sportlich hinauf auf die Gipfel. Insgesamt stehen 50 Routen zur Verfügung. Ein Traum für jeden Wanderer ist das Jenbachtal mit seinen vielen Wasserfällen. Besonders interessant ist auch die Route zum Geopark auf dem Wendelstein. In luftiger Höhe von 1.838 Metern befindet man sich gleichzeitig auf dem Boden des Urzeitmeeres mit Spuren von Korallenriffen, Kalkalgen und Schwämmen. Gut haben's in Bad Feilnbach auch die Golfer und alle, die das Golfen lernen wollen. Rund um das ländliche Bad schart sich eine dichte Konzentration an Plätzen. Insgesamt neun Mal können Golfbegeisterte in der Umgebung des Ortes zuschlagen. Zur Verfügung stehen neun oder 18-Loch Golfanlagen. Mit der Aiblinger Golfkarte kann man hier dann noch günstiger abschlagen. Aktiv sein heißt ja nicht nur, seine Gliedmaßen zu bewegen, sondern auch seinen Geist zu beschäftigen.

(Fortsetzung nächste Seite)

+++ DER NOTIZBLOCK +++ (Teil 2)

(Fortsetzung von Seite 1)

mit drei Sternen ausgezeichnet. Rochat möchte nach seinem Rückzug „die Zeit finden, nichts zu tun“.

+++ Jamie Oliver plant neue Restaurant-Kette Jamie Oliver arbeitet an einem neuen Restaurantkonzept. Es soll „Union Jack's“ heißen und ähnlich ausgerichtet sein wie „Jamie's Italian“. Dieses Fullservice-Konzept startete 2008 und bringt es inzwischen auf 20 Filialen in Großbritannien.

+++ „Guy“ in Berlin-Mitte gibt auf Das Gourmet-Restaurant „Guy“ in der Jägerstraße in Berlin-Mitte schließt. Die Konkurrenz am Gendarmenmarkt war zu groß und die Miete (22.000 Euro pro Monat) zu hoch.

+++ Von der Straßengang in die Sterneküche Tim Raue, einst Mitglied der berüchtigten Straßengang „36Boys“ und heute Küchenchef im „Tim Raue“ in Berlin, hat die Geschichte seines Lebens niedergeschrieben. „Ich weiß, was Hunger ist - Von der Straßengang in die Sterneküche“ heißt das Buch, erschienen bei Piper.

+++ Ronny Siewert: Bester Koch in Meckpomm Sternekoch Ronny Siewert, Küchenchef des „Friedrich Franz“ in Heiligendamm, wurde zum zweiten Mal in Folge als bester Koch Mecklenburg-Vorpommerns ausgezeichnet. Der Große Gourmet Preis basiert auf der Restaurant-Rangliste Mecklenburg-Vorpommerns, die entsprechend den Bewertungen der führenden. Gourmet-Führer aufgestellt wird.

+++ Neuer Chefkoch in der Hammerschmiede Sebastian Prüßmann wechselt vom Schlosshotel Lerbach ins Badische. Der ehemalige Souschef von Nils Henkel wird Chefkoch in der Villa Hammerschmiede bei Karlsruhe. Der Leverkusener war über München in Henkels Sterneküche gekommen.

+++ Aus für das „Praga“ in Moskau Moskau verliert ein

(Fortsetzung nächste Seite)

(Fortsetzung von Seite 2)

Urlaub & Freizeit

Bad Feilnbach — das bayerische Meran

Bad Feilnbach

Ihr Moorheilbad und Natur-Heil-Dorf in Oberbayern

Das Glück der Erde liegt auf den Rücken der Pferde

Zahlreiche Gasthöfe laden mit Anbindestationen für die Vierbeiner zur Einkehr ein. Einige Pferdebauernhöfe bieten Unterkunft für Ross und Reiter. Wichtige Kriterien dabei: man kann sich hier auch nur für eine Nacht einquartieren, beruhigt schlafen, da das Pferd sicher im hauseigenen Stall untergebracht ist. In Sachen Ausbildung rund ums Pferd ist man in Bad Feilnbach ebenso bestens aufgehoben. Das Angebot umfasst Basis- und Reitpässe, Sachkundennachweise/Pferd und Beritt- oder Wanderreitführer, verschiedene Abzeichen im Longieren, Reiten, Springreiten und Westernreiten. Die teilnehmenden Dienstleister stehen den Gästen mit ihrem Know-how wie zum Beispiel Pferdeheilpraktik oder Pferdekommunikation, aber auch mit Pferdezubehör zur Seite. Ganz besonders willkommen sind Familien mit Kindern. Auf dem Programm stehen Kinderreitertage, Kinderreiterferien, Reitergeburtstage, Westernreitkurse, Cowboy- und Indianerfeste.

Foto: Familie Seebacher
www.seebacherhof.de

Gästehaus Seebacher

Einmal Einischaun bitte!

Wer interessiert sich im Urlaub nicht dafür, was die Einheimischen den ganzen Tag so treiben. Im oberbayerischen Bad Feilnbach wird die Frage schnell beantwortet. Denn hier steht „Einischaun“ auf dem Programm. Gemeint mit diesem bayerischen Begriff ist der Besuch von Bauernhöfen und heimischen Betrieben.

Urlaub auf dem Bauernhof — genießen Sie die Natur

Urlaub auf dem Bauernhof ist ein ideales Reiseziel: Sie sparen sich lange Anfahrten und der Urlaub auf dem Bauernhof bietet ein super Programm für Kinder — ganz ohne Animateure und Ententanz. Stattdessen können Ihre Kinder unbeobachtet die Natur erkunden und Sie können sich entspannt zurück lehnen.

Brot backen, Kühe melken, rumtollen. Für Ihre Kleinen wird ein Urlaub auf dem Bauernhof auf jeden Fall nicht langweilig. Es gibt zahlreiche Aktivitäten, die sie hier machen können. Ob sie im Stall mithelfen, die Kühe melken, Brot backen oder einfach nur auf den Wiesen fangen spielen.

Gerade für Kinder, die eigentlich in der Stadt aufwachsen ist die Vielzahl an Tieren auf dem Bauernhof ein Paradies. Kaninchen, Katzen, Schafe, Ziegen und Ponys — alle Tierarten haben die Kleinen während dem Urlaub auf dem Bauernhof ein paar Wochen ganz für sich. Sie können bei der Pflege und Fütterung helfen und lernen dabei auch gleich den richtigen Umgang mit Tieren. Die Abende können Sie dann bei einem gemeinschaftlichen Lagerfeuer oder einem leckeren Grillen ausklingen lassen und sich ausgelassen vom Tag erzählen.

Die Redaktion war für ein paar Tage im Seebacherhof mehr als gut untergebracht. Der Hof wurde 1861 am damaligen Ortsrand erbaut. Seither befindet sich der Hof in Familienbesitz der Fam. Seebacher.

Traditionell wurde immer Viehzucht und Obstbau betrieben. 1970 wurde der Hof auf die Nutzung für den Fremdenverkehr umgebaut. Neben Zimmern sind jetzt auch Ferienwohnungen im Haus untergebracht. Familie Seebacher lebt die Gastfreundschaft und hat einfach Freude daran, ihren Gästen einen perfekten Urlaub zu ermöglichen. Ein Urlaubserlebnis mit Nachhaltigkeit in vielerlei Hinsicht.

Ein reichhaltiges Frühstück, liebevolle Umsorgung der Kinder die auf dem Hof spielen sind Selbstverständlichkeiten. Für Gäste (Kinder) die mehrere Tage auf dem Hof sind wird kostenlos die unvermeidlich anfallende Wäsche gewaschen und wie zu alten Zeiten im Wäschekorb vors Zimmer gestellt.

Weitere Informationen gibt es unter www.bad-feilnbach.de

+++ DER NOTIZBLOCK +++ (Teil 3)

(Fortsetzung von Seite 2)

Symbol: Das legendäre, über 100 Jahre alte Restaurant „Praga“ am Ende der Shopping-Meile Arbat steht vor dem Ende. Der Besitzer, Milliardär Telman Ismailow, hat das Gebäude verkauft. Nun soll es umgebaut werden für einen Italiener. Der Modemacher Roberto Cavalli will dort ein „Just Cavalli“-Restaurant eröffnen.

+++ Prinz Henrik lädt Michelin in die Provinz Dänemarks Prinz Henrik hat den Guide Michelin aufgefordert, neben den Gourmettempeln Kopenhagens auch Restaurants in der dänischen Provinz zu testen. Dänemark, so der Prinz, habe landesweit 20 weitere preiswürdige Speisestätten zu bieten. Mit insgesamt 13 Michelin-Sternen zählte die dänische Hauptstadt 2010 wieder zu den führenden Gastronomiestädten in Europa. Kopenhagen steht damit noch vor Österreich (zwölf Sterne), Rom (elf Sterne) oder München (sechs Sterne). Manche Tester halten René Redzepis vom „Noma“ sogar für den besten Koch der Welt.

+++ El Bulli-Schüler im Höhenrausch Das Vigilius Mountain Resort in Südtirol hat einen neuen Küchenchef: Mauro Buffo. Der gebürtige Veroneser hat unter anderen im El Bulli in Roses und im Falai in New York gelernt. Seine neue Wirkungsstätte befindet sich auf dem 1.500 Metern hohen Vigiljoch und ist nur per Seilbahn zu erreichen.

+++ Timberlake eröffnet Restaurant in New York Sänger Justin Timberlake will in Manhattans Szeneviertel Hell's Kitchen eine Filiale seines „Southern Hospitality Restaurants“ eröffnen. Das Südstaaten-Restaurant ist nicht das einzige Lokal Timberlakes. 2005 eröffnete er das „Chi“ in Los Angeles und das „Destino“ in New York.

Jubiläum

25. Schleswig-Holstein Gourmet Festival

Herzlich willkommen, zu 32 herausragenden kulinarischen Höhepunkten im schönen Urlaubsland Schleswig-Holstein. Feiern Sie mit uns 25 Jahre Kochkunst-Geschichte, die das nördlichste Bundesland richtungsweisend geprägt hat. Aus dem einstigen Agrarland ist heute mit seinen vier 2-Sterne- und neun besternten Restaurants ein Feinschmecker-Paradies geworden. Die „Kooperation Gastliches Wikingland e.V.“, als Ausrichter des international angesehenen Schleswig-Holstein Gourmet Festivals, engagiert immer wieder interessante Gastköche mit unterschiedlichen Kochstilen: von klassisch französisch über molekular und regional bis nordisch.

Die prominent besetzte Auftaktgala am 11. September zeigt einen Streifzug durch Europas angesagte Küchen von Meistern kreiert: Harald Wohlfahrt, Jörg Müller, Lutz Niemann und Thorsten Schmidt. Moderiert wird die Gala von Ralf Bos, der wie kaum einer die Top-Gastronomie kennt. Schwungvoll endet das Festmenü mit einer kommunikativen Dessert-Party. Gespannt dürfen Sie auf das Gastspiel von Magnus Ek aus Schweden sein, der erstmals seine nordische Handschrift in Plön zeichnet. Ihren Einstand beim Festival geben auch Stefan Hartmann, Marco Müller, Nelson Müller, Alexandro Pape und André Stolle. Gutes Gelingen! Zum Hot Spot für jüngere Feinschmecker hat sich unsere „Tour de Gourmet Jeunesse“ entpuppt. Dank Audi als VIP Shuttle-Partner geht es komfortabel von Gang zu Gang. Eine Bereicherung ist unser attraktives Neumitglied Ambassador Hotel & Spa in St. Peter-Ording.

Infos zum Prozedere:

- die Galaabende der Mitglieder werden in eigener Verantwortung durchgeführt
- der Gastkoch steht mit Unterstützung der hauseigenen Küchencrew selbst am Herd
- jede Gala mit 5-Gänge-Menu und korrespondierenden Getränken kostet 140 Euro p. P.
- Reservierungen sind nur über das ausrichtende Haus möglich
- die Auftaktgala im Waldschlösschen Schleswig am 11. September 2011 kostet 160 Euro

Auftaktgala — Sonntag, 11. September 2011

im Ringhotel Waldschlösschen Schleswig

Wir feiern unser Vierteljahrhundert dort, wo im November 1987 u. a. die kulinarische Reise des Festivals begann: im Waldschlösschen Schleswig. Durch die Jubiläumsgala führt erstmals Deutschlands Trüffelpapst Ralf Bos — kenntnisreich und mit Esprit.

Vor 25 Jahren stand Jörg Müller bei Familie Behmer als Gastkoch am Herd. Der gebürtige Freiburger leistete Pionierarbeit für die deutsche Spitzenküche. 1977 bereits mit 2 Sternen ausgezeichnet, kocht Müller seit 1983 grandios auf Sylt. Sein Fazit: „Heute ist die Küche des Nordens leichter und offen für neue Einflüsse.“

Weltweit unter den Top 50 und seit 1992 auf Deutschlands Pole Position — Harald Wohlfahrt. Seine außergewöhnliche Küche gleicht der kulinarischen Enzyklopädie der letzten 31 Jahre. „Anfangs war es eine Herausforderung, mit regionalen Produkten etwas Neues zu kreieren.“ Seit 25 Jahren hält er dem SHGF die Treue — „das soll auch so bleiben“, sagt der Meisterkoch.

Lutz Niemann liebt den klaren Stil. Sein Augenmerk gilt den unverfälschten Aromen der Qualitätsprodukte, die er gern von lokalen Anbietern bezieht. Seit 1994 glänzt ein Michelin-Stern über seiner Kreativzone, der Orangerie im Maritim Seehotel.

Organisiertes Chaos nennt Thorsten Schmidt seine Gerichte, die er im neuen Restaurant Malling & Schmidt in Jütlands Hauptstadt Århus auftischt. Seine Speisenkarte ist eine jahreszeitliche Reise durch das Kulturerbe Nordeuropas. 2006 wurde der gebürtige Deutsche „bester Koch Dänemarks“.

Unterstützt werden die Gastköche von Lokalmatador Andy Philipp und seinem ambitionierten Team. Die Auftaktgala mit 5-Gänge-Menü inklusiv Dessert-Küchenparty und begleitenden Getränken kostet 160 Euro.

links: Jörg Müller;
rechts: Thorsten Schmidt

(Fortsetzung nächste Seite)

Jubiläum

(Fortsetzung von Seite 4)

25. Schleswig-Holstein Gourmet Festival

30./31. Oktober 2011, im »Restaurant Rolin im Hotel Cap Polonio«

Tradition und Moderne trifft sich zum spannenden Mix im Hotel Cap Polonio. Marc Ostermann lernte bei Sterneköchen und entwickelte seinen ganz eigenen Stil: klassisch französisch durchwirkt mit neuen Kombinationen aus heimischen Produkten. Längst ist das 70-Plätze-Restaurant mit dem Original-Interieur des 1935 erbauten Luxusliners Cap Polonio zum Hot-Spot Pinnebergs avanciert. Modern präsentiert sich das 48-Zimmer-Hotel mit prunkvollem Festsaal. Henri Bachs (Foto) Spitzenküche bringt einfach Spaß. Er setzt auf die Einfachheit der Natur, ohne Kompromisse bei der Produktqualität einzugehen. Leidenschaft, Leichtigkeit und Lust sind die Markenzeichen seines Kochstils „Kokuna". Der gebürtige Rheinländer ist seit 1989 im 2-Sterne-Olymp und begeistert immer aufs Neue mit verführerischen Ideen.

www.cap-polonio.de

30./31. Oktober 2011, im »Fitschen am Dorfteich«

oben: Dieter Müller; rechts: Verena und Manfred Fitschen

Mit vier Kindern und viel Enthusiasmus landeten Verena und Manfred Fitschen vor 23 Jahren auf der Insel Sylt. „Schuld hatte mein Bruder Jörg", erzählt die Schwester der Sterne-Köche Jörg und Dieter Müller. Ob in den schwäbisch und nordfriesischen Gerichten, im kompetenten Service oder in den schönen Hotelzimmern — überall spürt man die Herzlichkeit der Gastgeber. Glücklich sind beide, dass Dieter Müller zur Jubiläumssaison in ihrem Kleinod aufkocht. Seit Jahrzehnten steht Dieter Müller mit 3 Sternen in Deutschlands Kocholymp. Seine Speisen — reich an Aromen, zeitgemäß interpretiert — schmecken sagenhaft! 2010 übergab der 63-Jährige seinem Nachfolger das Restaurant im Schlosshotel Lerbach und erfüllte sich einen Traum: das Restaurant Dieter Müller auf der MS Europa, dem besten Luxusliner der Welt.

www.fitschen-am-dorfteich.de

05./06. November 2011, im »**** Seeblick Genuss und Spa Resort«

Bei den Seeblickern auf Amrum verbringen Sie auf höchstem 4-Sterne-Niveau unbeschwerte und fröhliche Stunden. In einzigartiger Atmosphäre treffen Sie auf ambitionierte Gastgeber und Gäste, die wie Sie ihren Traum von Urlaub verwirklichen wollen. Ob beim Grillen im Garten, kulinarischen Genüssen im Restaurant, beim Strand-Sonnenbad oder im SPA, fern des Alltags lässt es sich hier ungezwungen verweilen. Wir stehen für Lust am Leben!

Kochen ist Nelson Müllers Leidenschaft, Musik ein großes Hobby. In Ghana geboren, lebt das Multitalent seit 1983 in Deutschland. Bei den Sterneköchen Holger Bodendorf, Lutz Niemann und als Sous-Chef von Henri Bach vervollständigte Nelson Müller sein Gourmet-Wissen. Zu nationaler Bekanntheit gelang der Patron der Schote durch zahlreiche TV-Auftritte.

www.seeblicker.de

oben: Gastkoch Nelson Müller; unten: Nicole und Gunnar Hesse

(Fortsetzung nächste Seite)

Jubiläum

(Fortsetzung von Seite 5)

25. Schleswig-Holstein Gourmet Festival

06./07. November 2011, im »Strandhotel Glücksburg«

Das Paradies für Strandläufer, Badenixen, Segler und Golfer trägt seit 2008 skandinavischen Touch. Liebevoll wurden die 36 Zimmer im 1872 erbauten weißen Schloss am Flensburger Fjord mit edlen Stoffen, Holz und zeitgemäßer Technik dekoriert. Wach geküsst vom Sonnenstrahl geht's auf die Terrasse oder Arkade für eine Ostseebrise. Rund wird der Aufenthalt mit einem Besuch im Restaurant Felix und dem Genuss der verführerischen Frischeküche von Maître André Schneider. Zwei Michelin-Sterne und 17 Punkte im Gault Millau vergaben die Tester 2011 an Gastkoch Alexandro Pape (Foto). Seinen multikulturellen Background — Vater Italiener, Mutter Rheinländerin und Ehefrau Türkin — versteht er perfekt, in spannende Menüs umzusetzen. Seit 1999 begeistert der Küchenmeister mit exzellenter Handschrift im 5-Sterne-Hotel Fährhaus.

www.strandhotel-gluecksburg.de

20./21. November 2011, im »Hotel & Restaurant Stolz«

Gastkoch Magnus Ek aus Schweden, der Star in der „Neuen Nordischen Küche"

Natürlich in Plön! „Die Wellen auf dem See glitzern, das Schloss leuchtet über der Stadt. Wir lieben die frische Art von Schleswig-Holstein und leben natürlich in Plön. Wir sehen es als unsere Chance, das kulinarische Handwerk in Schleswig-Holstein zu erneuern und zu stärken. Durch Klarheit, Purismus und der Reflektion der Jahreszeiten entsteht eine neue Art des Kochens und Essens. Unser Ziel ist eine innovative, nordische Gourmetküche." sagen Christiane & Robert Stolz. Gastkoch Magnus Ek (Foto) ist ein Star in der „Neuen Nordischen Küche". Aus dem Mikro-Kosmos seiner schwedischen Heimat zaubert er moderne Gerichte, die ihn unter die 50 besten Köche der Welt katapultiert haben. Nach 16 Jahren im Oaxen Krog wird er 2012 mit seiner Frau Agneta Green ein neues Restaurant eröffnen. Wir sind gespannt!

www.hotel-restaurant-stolz.de

20./21. November 2011, im »COLUMBIA Hotel Casino Travemünde«

Die Kulisse für das harmonierende Orchester ist berauschend: elegante Bäderarchitektur, historischer Ballsaal, exklusive Zimmer und Suiten, moderne Tagungsräume, ein wohltuender Spa-Bereich und drei außergewöhnliche Restaurants. Schwungvoll motiviert das Dirigentenpaar Katrin und Ralph Hosbein ihre „Musiker" mit Freude zu Höchstleistungen. Die erste Geige spielt Kevin Fehling — sinnlich, fordernd und immer nuanciert bringt der 2-Sterne-Maître seine perfekt arrangierten Stücke im La Belle Epoque zur Geltung.

Deutschlands kreativster, kulinarischer Pyrotechniker ist zweifelsohne Thomas Bühner. Seine immer neu inszenierten Aromen-Feuerwerke begeistern jeden Feinschmecker. Der begnadete 2-Sterne-Maître liebt das Spiel mit Mikroelementen und probiert ständig neue Kompositionen aus. Exzellent seine sensibel abgestimmte Menü-Dramaturgie.

www.columbia-hotels.com

(Fortsetzung in der nächsten Ausgabe des Gourmet-Journals)

Winzer

„Aus dem Besten das Unvergleichbare machen“

Das Wein- und Sektgut Barth setzt mit dem Sekt „BARTH Primus“ neue Maßstäbe

BARTH

Wein- und Sektgut

Das Wein- und Sektgut Barth in Hattenheim ist bekannt für seine erstklassigen Winzersekte, die zu den besten in Deutschland gehören. Mit handwerklichem Geschick, feinem Gespür und Geduld hat Winzer Norbert Barth seinen besten Riesling zu einem der edelsten Sekte reifen lassen — dem BARTH Primus. Dieser ist deutschlandweit der erste und einzige Sekt, der aus einem Ersten Gewächs Wein hergestellt wurde. Erstmalig präsentiert und versteigert wurde der „BARTH Primus“ in der Magnumflasche am 25. September 2010 bei der VDP Weinversteigerung im Kloster Eberbach im Rheingau. Die insgesamt 470 Flaschen sind von Norbert Barth handsigniert und nummeriert.

Als Grundwein für die Sektherstellung nach dem traditionellen Flaschengärverfahren diente der klassifizierte Wein 2007 BARTH Riesling Erstes Gewächs Hattenheim Hassel. Das sogenannte Erste Gewächs oder Große Gewächs ist das Flagschiff jedes VDP Betriebes. Norbert Barth über sein edles Erzeugnis: „Das Projekt ist sehr spannend, da es nicht einfach ist, einen so voluminösen Wein zu versekten — ein absolutes Novum für uns. Wir sind stolz, das Beste, was ein Riesling zu bieten hat, in eine Superlative zu verwandeln! Exklusiv großer Sekt in großen Flaschen!“.

Der BARTH Primus schafft es, die Spitzenqualität des Grundweins noch zu steigern. Charaktervoll und rund besticht er mit vollen Aromen cremig-saftiger gelber Früchte wie Melone, Pfirsich und Quitte — alles sanft unterlegt mit einer feinen Honignote. Insgesamt bietet der BARTH Primus ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis: eine Veredlung des reinrassigen und eleganten Rieslings Erstes Gewächs Hattenheim Hassel. Großen Anklang findet der Sekt in der gehobenen Gastronomie. Kevin Fehling, Sternekoch im Gourmetrestaurant „La Belle Epoque“ im Columbia Hotel in Travemünde, durfte bereits probieren: „Der BARTH Primus ist Lage pur, noch eleganter als das Erste Gewächs — volle Frucht und animierende Säure, die schon beim ersten Schluck Lust auf ein zweites Glas macht.“ Der Herstellungsprozess zu diesem Sekt begann bereits vor drei Jahren auf dem Weinberg Hattenheimer Hassel, eine für das Erste Gewächs klassifizierte Lage. Dort wurden die feinen Rieslingtrauben ausschließlich selektiv von Hand gelesen und anschließend vinifiziert. Der Spitzengrundwein wurde in 470 Magnumflaschen abgefüllt und nach der traditionellen Flaschengärmethode, der anspruchsvollsten aller Sektherstellungsmethoden, zwei Jahre auf der Hefe gereift und versektet. Hierbei waren handwerkliches Geschick und ein feines Gespür für das Naturprodukt Wein sowie Geduld gefragt — immerhin wurde jede BARTH Primus Magnumflasche vom Befüllen über das Handrütteln bis hin zum Degorgieren etwa 60-mal in die Hand genommen. Am 11. September kommen Wanderfreunde und Weinliebhaber in Hattenheim auf ihre Kosten. Das Wein- und Sektgut Barth veranstaltet eine Wanderweinprobe durch die Wein- und Kulturlandschaft Rheingau. Während der Tageswanderung können die Teilnehmer direkt in den Weinbergen die Weine der Winzerfamilie verkosten. Zeit: Sonntag, 11. September 2011, ab 9:30 Uhr bis circa 16:00 Uhr Treffpunkt: Wein- und Sektgut Barth, Bergweg 20, 65347 Hattenheim, Preis: 25,- Euro pro Person. Leistungen: Wanderweinprobe und Mittagessen, Teilnahme bitte telefonisch unter (06723) 2514.

www.weingut-barth.de

Anzeige

Neues vom Cooking Chef Club: Kreativ kochen mit Starköchen und der Cooking Chef

KENWOOD
CREATE MORE

Kochen macht Spaß. Erst recht, wenn fast alles wie von Zauberhand gelingt. Besitzern der erfolgreichen kochenden Küchenmaschine Cooking Chef, für die auch Häckseln, Schneiden und Pürieren keine Herausforderung bedeutet, bietet der Kenwood Cooking Chef Club bereits seit September 2010 exklusive Vorteile, zum Beispiel ein Sammelkochbuch und eine eigene Community. Ab sofort bereichern das innovative Rezept des Monats sowie weitere köstliche Genussideen das Angebot des Clubs. In Kürze folgt ein lesenswerter Blog mit Tipps von Radiokoch Meikel Pedrana.

Ein spontanes Abendessen unter Freunden, aber keine zündende Idee? Egal ob deftige Erbsensuppe, fluffiges Kartoffelpüree oder schmackhafte Mousse au Chocolat das Rezept des Monats verspricht immer ein lekkeres Gericht, das mit der vielseitigen Cooking Chef im Handumdrehen gelingt. Schritt für Schritt erklärt Kenwood Markenbotschafter Johann Lafer (Foto unten rechts) in einem anschaulichen Video, was mit dem Star der Küchenmaschinen und dem zahlreichen Zubehör alles möglich ist: Obst pürieren, Marmelade kochen, Nudelteig ausrollen, Brot kneten oder auch Gemüse zerkleinern und schonend dampfgaren. Sollten dabei Fragen auftauchen, lohnt sich ein Blick in den CCC-Blog . Dort wird Meikel Pedrana zukünftig Profitipps offenbaren. Schließlich ist man im Cooking Chef Club unter sich.

Im Bereich Zubehör wird das umfangreiche Zubehörpaket der Cooking Chef vorgestellt und erklärt. Außerdem können Clubmitglieder in Kürze Eintrittskarten für Messen bestellen, auf denen die Marke Kenwood vertreten ist, oder Freunde von der Cooking Chef überzeugen und dadurch tolle Prämien gewinnen. Abgerundet wird der erweiterte Webauftritt mit einem exklusiven Interview mit TV- und Starkoch Johann Lafer.

Weitere Informationen sind unter www.kenwoodworld.de, www.cookingchef.de oder unter der Hotline 0180 2 000422 (6 Cent pro Anruf aus dem deutschen Festnetz, Mobilfunk: max. 42 Cent pro Minute) verfügbar.

Auszeichnungen

Feinschmecker wählt Tim Raue zum Trendkoch des Jahres

Der „Feinschmecker“ hat das „Gästehaus Erfort“ in Saarbrücken zum besten Restaurant 2011 gekürt. Das Restaurant von Spitzenkoch Klaus Erfort sei das derzeit schönste Refugium für Genießer, so die Redaktion. Zur besten Trendküche 2011 wählte das Magazin den Berliner Tim Raue. „Er hat mit seiner Interpretation der fernöstlichen Küche für viel Gesprächsstoff gesorgt“. Da der „Feinschmecker“ in Hamburg verlegt wird, haben die Bewertungen wie jedes Jahr eine leicht hanseatische Schieflage. Hier alle Details zu den einzelnen Rankings:

Höchstnote 5 Punkte:

Schwarzwaldstube im Hotel Traube-Tonbach, Baiersbronn *Gästehaus Erfort*, Saarbrücken *Gourmetrestaurant Überfahrt*, Rottach-Egern *Victor's Gourmet-Restaurant*, Nennig *Vendôme im Hotel Schloss Bensberg*, Bergisch Gladbach *Aqua im Hotel „The Ritz-Carlton“*, *Wolfsburg Steinheuers Restaurant*, Bad Neuenahr *Gourmetrestaurant Lerbach*, Bergisch Gladbach *Residenz Heinz Winkler*, Aschau/Chiemgau *Sonnora*, Dreis/Eifel *Tantris*, München

Trendkoch des Jahres: Tim Raue

Die Besten in sechs Kategorien:

Bester Koch: Harald Wohlfahrt, Schwarzwaldstube, Baiersbronn, und Klaus Erfort , Gästehaus Erfort, Saarbrücken *Beste Trendküche:* Tim Raue, Berlin *Beste Küche auf dem Land:* Landgasthof Adler, Rosenberg *Bestes Serviceteam:* Schwarzwaldstube, Baiersbronn *Bestes Szenerestaurant:* Sansibar, Sylt *Bester Patissier:* Pierre Lingelser, Schwarzwaldstube, Baiersbronn

Event

Fünf Wochen schlemmen: Kulinarische Wochen auf Fischland-Darß-Zingst

Vom 13. Oktober bis 19. November wird die Halbinsel zum Genussreich

Das Beste aus dem Meer und Wald, von der Weide und Wiese kommt bei den Kulinarischen Wochen auf Fischland-Darß-Zingst auf den Tisch. Vom 13. Oktober bis zum 19. November sollen acht kulinarische Veranstaltungen den Herbst auf der Halbinsel versüßen. Dabei stehen vor allem landestypische Speisen mit regionalen Produkten auf dem Programm wie etwa Rind von den Salzgraswiesen oder Wild aus dem Darßwald. Unter dem Titel „De Köcke sün hie“ werden die Kulinarischen Wochen am 13. Oktober im Museumshof Zingst eröffnet. Auf dem Bio- und Erlebnisbauernmarkt stellen Produzenten aus der Region ihre Waren vor, darunter Fleisch vom Gut Darß, Ziegenkäse, Bienenhonig und Gemüse. Daneben geben Köche Kostproben ihres Könnens und damit einen Vorgeschmack auf die kommenden vier Wochen. Gleich zu Beginn der Kulinarischen Wochen am 15. Oktober wartet der „Ahrenshooper Kunst-Genuss“ auf Feinschmecker. Dabei erleben Gäste bei einem kulinarischen Rundgang durch die Künstlerkolonie Ahrenshoop Spezialitäten verschiedener Restaurants in ausgewählten Kunsthäusern. Der Rundgang kostet 75 Euro pro Person. Bei der „Kulinarischen Rallye über das Fischland“ am 21. Oktober dürfen sich Gäste auf Genießer-Menüs in vier verschiedenen Restaurants der Halbinsel freuen. Die Karten kosten ebenfalls 75 Euro pro Person. Beim „Wildmenü mit Jäger“ am 6. November wandern Besucher mit einem Waidmann und hören dabei eine Menge Jägerlatein, bevor die Vorspeise im Hotel Seebrücke in Zingst, der Hauptgang im Hotel Speicher Barth und das Dessert im Steigenberger Strandhotel in Zingst serviert werden. Nach weiteren Veranstaltungen wie etwa „Fischland löffelweise“ bildet die „Köcheparty Zingst” am 19. Nov. im Hotel „Vier Jahreszeiten“ den diesjährigen Abschluss der Kulinarischen Wochen.

www.fischland-darss-zingst.de

Europa-Premiere

Cut at 45 Park Lane: Europa-Premiere für Wolfgang Puck

Starkoch Wolfgang Puck, geboren in der Steiermark und wiedergeboren in Beverly Hills, eröffnet am 1. September sein erstes Restaurant in Europa. Es trägt den Namen „Cut“ und ist Teil des 45 Park Lane, des neuen Hotels der Dorchester Collection in London. „Cut“ bietet die komplette Produktpalette eines klassischen amerikanischen Steakrestaurants: von Salaten über Steaks bis zum Lobster. „Cut at 45 Park Lane“ ist der vierte Standort der Restaurantkette — nach Beverly Hills, Las Vegas und Singapur.

Reise

Salzburg — eine Stadt von Weltformat

Selten findet man auf kleinem Raum ein dermaßen harmonisches Zusammenspiel zwischen Landschaft und Architektur, Kunst und Kultur, Tradition und Moderne, wie in Salzburg. Ein Spaziergang durch die von Mönchs-, Festungs- und Kapuzinerberg eingerahmte und den Fluss Salzach geteilte Stadt lässt Geschichte atmen und überrascht gleichzeitig mit spannenden Ausblicken auf Modernes. Salzburg war bereits zur Römerzeit eine bedeutende Verwaltungsstadt, an einer wichtigen Heerstraße und Nord-Süd-Verbindung gelegen. Gegründet gegen Ende des 7. Jahrhunderts wurde die Stadt bis zu Beginn des 19. Jahrhunderts von unabhängigen, katholischen Fürsterzbischöfen regiert, die auch die politische Macht innehatten. Reichtum und Wohlstand sind auf den jahrhundertelangen Handel mit dem Salz zurückzuführen, dessen Einkünfte es den Landesherren ermöglichte, eine Stadt zu erbauen, die mit ihrem italienischen Flair als das „Rom des Nordens“ bezeichnet wird. Das „weiße Gold“, das Salz, verlieh der Stadt ihren Namen.

Salzburg die Bühne der Welt für „Jedermann“

Die Salzburger Festspiele wurden 2011 mit einem bunten Fest für jedermann klangvoll eröffnet. Die gesamte Salzburger Altstadt wird dabei zur Bühne der Begegnung: Figaro trifft auf Macbeth, Musik auf bildende Kunst und Tradition auf Moderne. Bei freiem Eintritt können Einheimische und Salzburg-Besucher einen ersten Blick hinter die Kulissen werfen und auf verschiedenen Festspielbühnen und Plätzen der Altstadt Konzerte, Proben und eine Filmpremiere erleben. Ganz nach dem Motto: Jedermann wird zum Fest!

www.salzburgerfestspiele.at

Smart Food: Alles, was gut tut

Wer Stress, Abgeschlagenheit und Alterungsprozessen entgegenwirken will, ist in der Mayday Bar, im Hanger 7 am Flughafen, genau richtig. Basierend auf modernen, ernährungswissenschaftlichen Grundlagen präsentieren sich die neuesten 3-Gänge-Menüs, die der Kochkünstler Roland Trettl mit der Schweizer Ernährungswissenschafterin Marianne Botta auf die Beine gestellt hat — ein in Europa bisher noch nie realisiertes Konzept! In der Mayday Bar stehen drei ernährungswissenschaftlich abgestimmte Varianten zur Auswahl: Brain Food, Beauty Food und Mood Food. Omega-3-Fettsäuren im Lachs oder der Eisenlieferant Rinderfilet: Die geschickt kombinierten Zutaten der „Brain Food“-Gerichte fördern die Konzentration und beugen Leistungseinbrüchen vor. Das „Beauty Food“ überzeugt mit Inhaltsstoffen wie Cranberries oder Tomaten, die der Schönheit Gutes tun. Der Laune Aufschwung verleihen die „Mood Food“-Gerichte mit beruhigenden oder stimmungsaufhellenden Lebensmitteln wie dem Scharfmacher Chili oder dem ent-

„Jedermann“-Festspiele Salzburg: eine feste Größe

(Fortsetzung nächste Seite)

Reise

Salzburg — eine Stadt von Weltformat

(Fortsetzung von Seite 10)
spannendem Magnesium. Das Smart Food gibt es täglich von 12:00-22:00 Uhr. **www.hangar-7.com**

Im „Hangar 7" am Flughafen werden ausserordentlich gesunde Gerichte serviert. Zum Beispiel: „Buchweizennudel"

Erleben sie den Walk of Modern Art
Spazieren auf der Augenweide

Seit 2002 realisiert die Salzburg Foundation, gemeinsam mit der Stiftung für Kunst und Kultur e.V. Bonn, Skulpturenprojekte namhafter internationaler Künstler im öffentlichen Salzburger Stadtraum. Das ehrgeizige Anliegen ist es, die kulturelle Tradition Salzburgs durch zeitgenössische künstlerische Positionen zu erweitern und der Öffentlichkeit die Chance einer unmittelbaren Auseinandersetzung auch mit dieser Form der Kunst zu bieten. Nehmen Sie sich Zeit, die neun Stationen des Skulpturenparks der Salzburg Foundation zu erkunden, der Sie zu den schönsten Plätzen Salzburgs führt. Nehmen Sie sich einige Stunden, wenn nicht gleich einen Nachmittag Zeit, denn manche Kunstwerke entfalten ihre volle Wirkung erst in einer bestimmten Lichtstimmung oder zu einer bestimmten Tageszeit.

„The Sound of Music" kehrt heim nach Salzburg (23.10. 2011 bis 30.06.2012)

Am 23. Oktober 2011 feiert das legendäre Musical „The Sound of Music" Premiere im Salzburger Landestheater. Die Geschichte der Novizin Maria, die in der Zwischenkriegszeit als Kindermädchen in das Haus Trapp kommt, den Witwer Georg von Trapp heiratet und mit dem Familienchor berühmt wird, ist seit der Verfilmung im Jahre 1965 weltberühmt. Doch während Tausende von Touristen jährlich auf den Spuren der Maria von Trapp wandeln und die Spielstätten des Films besuchen, an denen Julie Andrews und Christopher Plummer gesungen, getanzt und gespielt haben, waren der Film und der Kult darum in Österreich und Salzburg lange unbekannt.

Salzburgs berühmtester Sohn

Wolfgang Amadeus Mozart (von 1756, Salzburg - 1791, Wien) wurde am 27. Januar 1756 als 7. Kind des „Hochfürstlichen Salzburgischen Kammermusikus" Leopold Mozart (1719-1787) und dessen aus St. Gilgen bei Salzburg stammenden Gattin Anna Maria Walpurga, geb. Pertl (1720-1778), geboren. Schon früh machte sich bei den beiden überlebenden Kindern Maria Anna, genannt „Nannerl" (1751-1829) und insbesondere bei ihrem jüngeren Bruder Wolfgang Amadeus Mozart eine außerordentliche musikalische Begabung bemerkbar.

von links oben im Uhrzeigersinn: Jaume Plensa: „Awilda"; Musical „The Sound of Music"; Mario Merz: „Ziffern im Wald"; Stephan Balkenhol: Sphaera.

Wolfgang Amadeus Mozart

Tipp

Überraschend, italienisch, einzigartig

Acqua Panna verwandelt Frankfurts Hauptbahnhof in ein Stück Toskana Dolce Vita in Deutschlands wichtigstem Bahndrehkreuz

Zwei liebevoll dekorierte Tafeln, italienische Musik, Kellner servieren toskanische Köstlichkeiten und im Hintergrund macht ein plätschernder Brunnen das Dolce Vita perfekt — eine Szene wie in der Toskana, aber mitten in Frankfurt. Das war die überraschendste Aktion des Sommers! Im Rahmen eines ungewöhnlichen Happenings verwandelte das natürliche Mineralwasser Acqua Panna die Empfangshalle des Hauptbahnhofs vor den Augen von Hunderten verdutzten Passanten innerhalb kürzester Zeit in eine toskanische Piazza. Und die Zeit schien stillzustehen. Erst nach zwei Stunden war alles vorbei — und der Trubel des mit täglich 350.000 Fahrgästen wichtigsten deutschen Bahnhofs kehrte zurück. Anna V. Rückert, Produktmanagerin Acqua Panna und S. Pellegrino Deutschland: „Acqua Panna verkörpert Leichtigkeit und das ganz besondere toskanische Lebensgefühl. Diese italienische Lebensfreude wollten wir mit allen Sinnen erlebbar machen — und damit einen Kontrapunkt zur Hektik der Großstadt setzen“. **www.acquapanna.de**

Der andere Urlaub

Kühle Kammern für heiße Tage

In Oberbayern lässt Urlauber die Sommerhitze kalt

Auf Temperaturen um den Gefrierpunkt müssen sich Hartgesottene einstellen, die sich in die einzige Eishöhle Deutschlands bei Marktschellenberg im Berchtesgadener Land begeben. Bis zu 30 Meter dicke und über 3000 Jahre alte Eismassen erzeugen dort bizarre Formationen und leichtes Frösteln — und das 1.570 Meter über dem Meeresspiegel. Möglich macht’s das Schmelzwasser, das im Frühjahr durch die Spalten und Klüfte in die Höhle dringt und dort gefriert. Die Schellenberger Eishöhle ist deshalb nur von Mitte Mai bis Oktober zugänglich und lässt sich bequem mit einem Ausflug zum erfrischenden Naturspektakel Almbachklamm kombinieren, die sich wenige Kilometer südlich durch den Berg schlängelt. **www.oberbayern.de**

Wellness

Mit „innerem Kung-Fu“ zum Ausgleich im Alltag

Vom 25.9. — 1.10.2011 bietet das Südtiroler 4-Sterne-Superior-Wellnesshotel Engel eine exklusive Shaolin-Qi-Gong-Woche, unter Leitung des chinesischen Großmeisters Shi Yong Dao, an

Fünf intensive Meditationstage mit dem Großmeister erwarten die Gäste des Hauses im Rahmen der Trainings- und Entspannungswoche, wobei neben Shaolin-Qi-Gong täglich auch das verwandte Shaolin-Tai-Chi praktiziert wird. Vorträge über Traditionelle Chinesische Medizin und Grundlagen der Ernährung nach den fünf Elementen sowie Unterrichtseinheiten in Chinesischer Kalligraphie runden das Angebot ab. Die Woche findet ihren Abschluss in einer Teezeremonie mit dem Großmeister am Nachmittag des letzten Trainingstages. Eine geführte Wanderung in die wundervolle Umgebung der Dolomiten sowie ein Nordic-Walking-Ausflug mit Meditation sorgen für bewegungsreiche Abwechslung in freier Natur.

www.hotel-engel.com

Event

Die Premiere auf dem Hochwald Gourmet-Marathon: Der „Kellner-Lauf“

Der Hochwald Gourmet-Marathon geht am Sonntag, den 18. September 2011 in die zweite Runde und knüpft damit an die erfolgreiche Erstauflage im Jahr 2010 an. Mit der einzigartigen Kombination aus Sport und Kulinarik hat die Veranstaltung einen ganz besonderen Charakter. Der zweitägige Gourmetmarkt auf dem Tbilisser Platz bildet das Rahmenprogramm dieser besonderen Veranstaltung. Premiere feiert dieses Jahr der Kellner-Lauf. Hierbei handelt es sich um einen Einzelwettkampf, bei dem Kellner und Kellnerinnen der ansässigen Gastronomiebetriebe eingeladen sind, teilzunehmen.

Was wird gemacht? Ein mit Gläsern und Flaschen bestücktes Tablett wird schnellstmöglich in das 300 Meter entfernte Ziel transportiert. Der Lauf erfolgt in betriebsüblicher Kleidung mit Schürze. Wer zuerst mit unversehrter Ladung ins Ziel kommt, gewinnt. Der Start des Kellner-Laufs ist am Sonntag, den 18. September 10.15 Uhr in der Straße „Am Stadtgraben“ in Saarbrücken. Das Anmeldeformular für den Kellner-Lauf finden Sie im Internet unter www.gourmet-marathon.de. Voranmeldungen für die vier Hauptwettbewerbe des Hochwald Gourmet-Marathons sind bis Mittwoch, den 31. August über die Webseite www.gourmet-marathon.de möglich. Wählen können Sie zwischen der Marathon- und Halbmarathondistanz, der Team-Staffel (4x10,55 km) und dem PSD Bank-Mini-Marathon (4,2 km). Am Veranstaltungswochenende besteht am Samstag, den 17. September, zwischen 12 und 19 Uhr und am Sonntag, den 18. September zwischen 07.00 und 09.30 Uhr die Möglichkeit auf dem Tblisser Platz eine Nachmeldung abzugeben.

hochwald
GOURMET MARATHON
18. September 2011, Saarbrücken
www.gourmet-marathon.de

Weitere Infos unter www.gourmet-marathon.de.

Anzeige

Es ist angerichtet!

Jetzt ist es endlich soweit. Ab sofort können Sie sich kostenlos unser Internet-Portal gourmet-classic.de per iPhone-App in die Tasche stecken — und sind immer informiert.

Bitte bewerten Sie auch unsere App im Store, damit wir sie nach Ihren Wünschen verbessern können.

+++ Impressum +++

Das **„Gourmet-classic Journal“** ist eine Zeitung in der Digital Edition für die gehobene Hotellerie und Gastronomie, für Wellness und Events. Die Bezieher dürfen Vervielfältigungen nur von der kompletten Zeitung mit Impressum herstellen. Alle Angaben sind mit journalistischer Sorgfalt geprüft, für die Richtigkeit kann jedoch keine Gewähr übernommen werden.

Herausgeber:
GOURMET-CLASSIC Schönfeld KG,
Altpieschen 3, 01127 Dresden,
Telefon (0351) 8 59 94 77,
Fax (0351) 8 59 94 76;
email:
journal@gourmet-classic.de